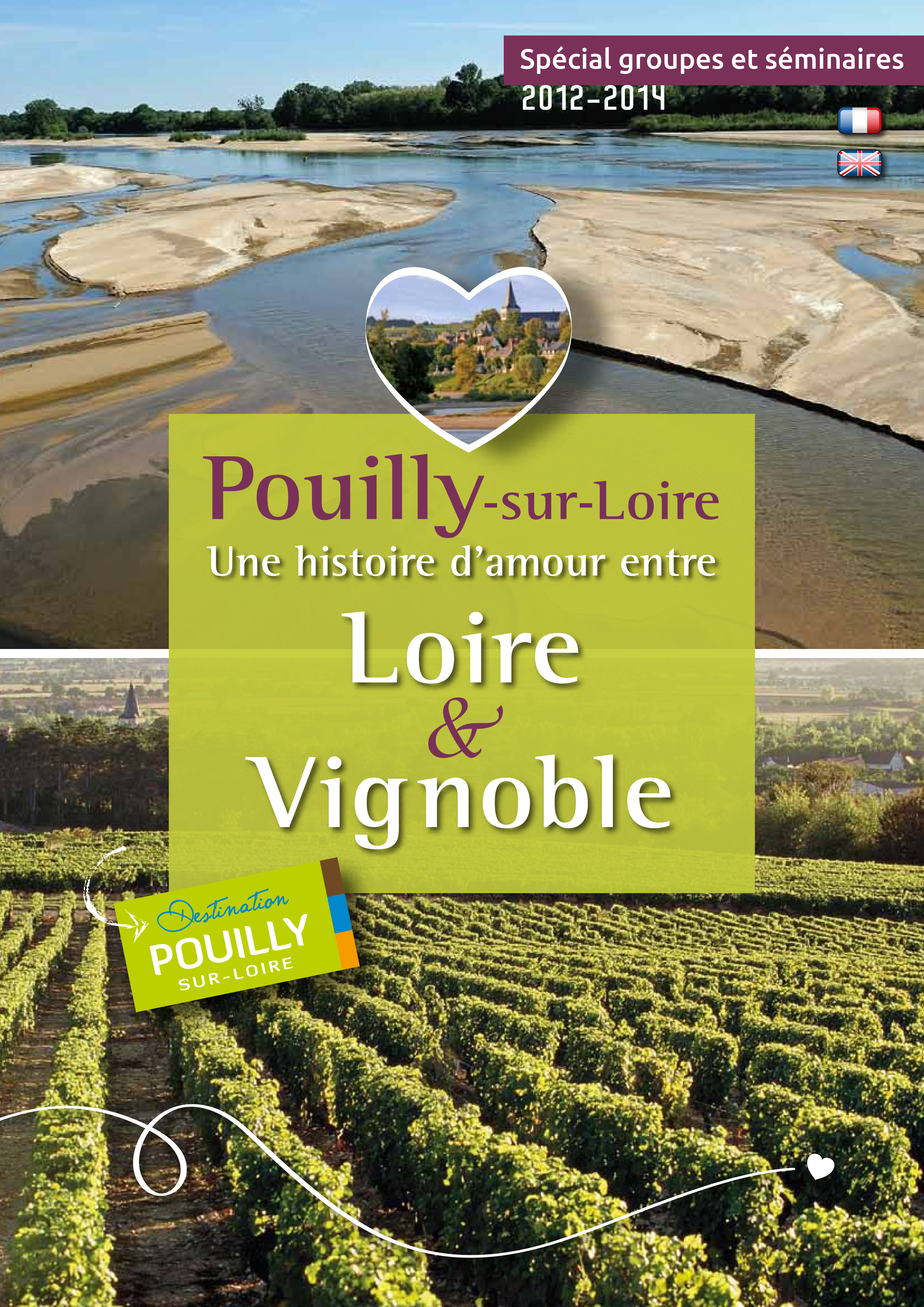

Spécial groupes et séminaires
2012-2014
Pouilly-sur-Loire
Une histoire d'amour entre
Loire
&
Vignoble
Destination
POUILLY
SUR-LOIRE

POUILLY-SUR-LOIRE
Jeux de séduction…

Située entre Bourgogne et Berry, au cœur de la Loire des îles, Pouilly-sur-Loire est à seulement deux heures de Paris, une heure de Bourges et une demi-heure de Nevers.

Diversité des paysages et des terroirs, vin et gastronomie, grandes et petites histoires…

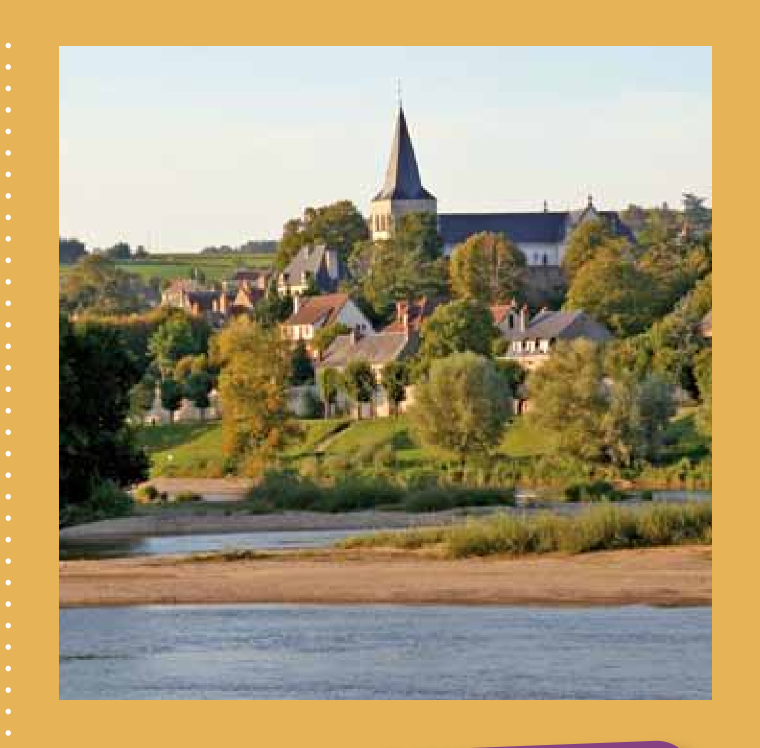
De la Loire au vignoble, il n'y a qu'un pas : franchissez-le et venez faire vibrer vos sens.

L'Office de Tourisme de Pouilly-sur-Loire vous accompagnera dans l'organisation de votre séjour et vous fera bénéficier de sa connaissance du territoire.

Dans cette brochure vous trouverez différentes journées thématiques pour toutes les envies et pour toutes les occasions.

Pouilly-sur-Loire is located between Burgundy and Berry in the heart of the « Loire des îles » and just two hours south of Paris.

Pouilly-sur-Loire Tourist Information has a selection of themed days out for you to enjoy and will help you plan your stay.



- **Office de Tourisme de Pouilly-sur-Loire**

30, rue Waldeck Rousseau
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 24 04 70 - Fax : 03 86 24 04 74
Email : contact@tourdupouillyfume.fr

www.pouillysurloire.fr

Mode d'emploi

- L'Office de Tourisme de Pouilly-sur-Loire sera votre seul interlocuteur pour simplifier vos démarches mais ne pourra en aucun cas percevoir le règlement de la totalité du devis.
- Chaque prestation sera facturée par le prestataire et devra lui être réglée particulièrement et intégralement.
- Chaque prestation est soumise à des conditions générales et particulières de vente exprimées par chacun des prestataires en pages 10 et 11.
- Les descriptions de cette brochure ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées sans préavis en fonction de l'évolution des offres tarifaires des prestataires. Les prix sont donnés à titre indicatif, seuls les prix mentionnés sur les devis seront garantis.
- Les prix mentionnés dans les pages suivantes ne comprennent pas les repas, le transport, les majorations guidage dimanche et jour férié, et les dépenses à caractère personnel.

How it works

- *Tourist Information is your sole contact for quotes. Each service is organised direct with the supplier.*
- *The descriptions in this brochure are for illustration only. The stated prices are guide prices. The prices on the quote are final.*

Sommaire

La Tour du Pouilly-Fumé



Coup de cœur

Le site possède une **Cave aux Arômes©** qui propose de percevoir toute la richesse de la palette aromatique de nos vins. Dix ballons de verre ouverts au nez des visiteurs présentent les familles aromatiques des Pouilly Fumé et des Pouilly-sur-Loire. Chaque famille n'est constituée que de produits naturels ; l'effet est garanti !

Implantée dans un cadre patrimonial remarquable, au cœur du village de Pouilly-sur-Loire, La Tour du Pouilly-Fumé est un site œnotouristique qui met en valeur les vins des appellations Pouilly-sur-Loire et Pouilly Fumé et le savoir-faire des viticulteurs.

Dans trois salles d'exposition, une scénographie innovante présente la vie du vignoble, les quatre saisons de la vigne et la vinification.

Ce voyage multi-sensoriel est suivi d'une dégustation animée autour d'un Pouilly-sur-Loire et de trois Pouilly Fumé.

Les groupes sont reçus toute l'année sur réservation (sauf en janvier).
La visite de La Tour du Pouilly-Fumé dure environ une heure et demie (visite, dégustation et Caves aux Arômes©).

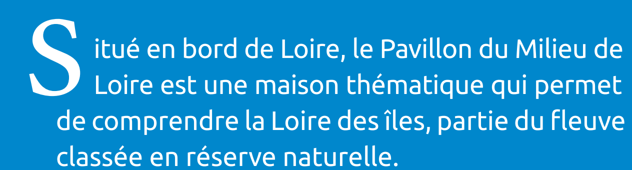
Pouilly-Fumé Tower's three exhibition rooms introduce visitors to the wines of Pouilly-sur-Loire and Pouilly Fumé. The innovative display presents the life of the vineyard, the four seasons of the vine and wine making. The « Pouilly Fumé Cave aux Arômes © » takes you on a sensory journey through the rich variety of Pouilly wine flavours and aromas followed by a tasting session with a guide.

Dans les vignes

À travers vignes, un guide-interprète vous raconte l'histoire de la ville et du vignoble et décrypte les paysages. Ensuite, rendez-vous avec un viticulteur qui ouvre les portes de sa cave et raconte les secrets de son métier.

Durée : une demi-journée.

Le Pavillon du Milieu de Loire



Coup de cœur

Sortie en grand canoë : une découverte unique de la Loire et de ses îles (observation d'oiseaux et de traces d'animaux, bancs de sable…), avec encadrement et animateur.

Unique en France : le rabaska, canoë indien, peut emmener jusqu'à 12 personnes sur l'eau.

Capacité de 45 personnes en tout (2 groupes et 2 canoës). Descentes d'une demi-journée à une journée.

Situé en bord de Loire, le Pavillon du Milieu de Loire est une maison thématique qui permet de comprendre la Loire des îles, partie du fleuve classée en réserve naturelle.

Deux salles d'exposition permanente présentent les secrets du dernier fleuve sauvage d'Europe et le monde des oiseaux dans une approche interactive et ludique : bornes, vidéos, manipulations, jeux, diaporama, sculptures…
Pour enrichir la visite, une salle accueille des expositions temporaires naturalistes, de peinture, de photo…

Les groupes sont reçus toute l'année sur réservation (sauf en janvier).

La visite du Pavillon dure environ une heure et demie (découverte des trois salles avec un guide ou un audioguide).

Pour les petits groupes (20 personnes maxi) : possibilité de balade avec un animateur nature en bord de Loire (durée 2h environ).





The « Pavillon du Milieu de Loire » is a museum about the « Loire des îles », the area of the river listed as a nature reserve. Two permanent interactive exhibition rooms unveil the secrets of the last wild European river and the world of birds. The Pavillon also provides Canadian canoe trips.







Pour vos séminaires ou réunions

La Tour du Pouilly-Fumé et le Pavillon du Milieu de Loire proposent à **la location des salles** de caractère, de différentes capacités d'accueil, dans un cadre original.

Profitez également d'**un accueil privilégié** en optant pour nos packs accueil :
- Viennoiseries et café ou
- Pouilly Fumé et Crottins de Chavignol







AVENTURE LIGÉRIENNE

Adventure in the Loire

9h30_ La Tour du Pouilly-Fumé à Pouilly-sur-Loire
Visite libre, dégustation animée et Cave aux Arômes©

Ou

Pavillon du Milieu de Loire à Pouilly-sur-Loire
Visite libre avec audioguides ou visite guidée

12h00_ Déjeuner dans l'un de nos restaurants partenaires
Retrouvez adresses et descriptifs en page 11

14h00_ Cyclorail à Cosne-Cours-sur-Loire
Balade de 15 km en vélorail entre Cosne-Cours-sur-Loire et Sancerre

Ou

Rabaska à Pouilly-sur-Loire
Descente de Loire en grand canoë canadien accompagnée d'un guide nature

16h30_ Fin du circuit

Prix : à partir de **10 €**
par personne, hors repas
Base : 10 personnes
voir conditions page 2

On aime :

- Les scénographies interactives et ludiques de La Tour du Pouilly-Fumé et du Pavillon du Milieu de Loire.
- La découverte insolite et sécurisée de la Loire des îles à bord d'un canoë de légende : le rabaska.
- Les points de vue sur la Loire et le vignoble qu'offre le parcours du cyclorail.

We love :

- *The interactive displays in Pouilly-Fumé Tower and the « Pavillon du Milieu de Loire ».*
- *Exploring the Loire on board a legendary canoe: the rabaska.*
- *The incredible views of the Loire and the vineyards from the railbike trail.*







FLIRT SUCRÉ-SALÉ

Fun and foodie fling

9h30_ La Tour du Pouilly-Fumé à Pouilly-sur-Loire
Visite libre, dégustation animée et Cave aux Arômes©

11h00_ Biscuiterie des Craquants du Val de Loire à Pouilly-sur-Loire
Visite guidée et dégustation de biscuits et confiseries

12h30_ Déjeuner dans l'un de nos restaurants partenaires
Retrouvez adresses et descriptifs en page 11

15h00_ Pavillon du Milieu de Loire à Pouilly-sur-Loire
Visite libre avec audioguides ou visite guidée

Ou

Golf de Sancerre
Initiation ou perfectionnement, avec ou sans cours

16h30_ Ferme du Port Aubry
Visite guidée de la ferme et dégustation de crottins de chèvre

18h00_ Fin du circuit

Prix : à partir de **15 €**
par personne, hors repas
Base : 20 personnes
voir conditions page 2

On aime :

- Les nombreuses dégustations de produits du terroir : le fameux Crottin de Chavignol, les célèbres Craquants du Val de Loire, les Pavés de la Route Bleue, sans oublier le Pouilly Fumé.
- Le charme du parcours du golf de Sancerre au tracé naturel entre la Loire et les vignes, qui conviendra aux débutants comme aux initiés.

We love :

- *Sampling the wide selection of local produce: Crottin de Chavignol goat's cheese and Pouilly Fumé.*
- *Playing on the charming Sancerre golf course nestled between the river and vineyards. All abilities welcome.*











RENCONTRE AVEC L'INCONNU

Experience the unknown

9h30_ La Tour du Pouilly-Fumé à Pouilly-sur-Loire
Visite libre et Cave aux Arômes©

11h00_ La Tour du Pouilly-Fumé à Pouilly-sur-Loire
Initiation à la dégustation

12h30_ Déjeuner dans l'un de nos restaurants partenaires
Retrouvez adresses et descriptifs en page 11

15h00_ Visite découverte du vignoble de Pouilly
Visite guidée dans les vignes et visite de cave en compagnie d'un viticulteur

17h00_ Fin du circuit

Prix : à partir de **25,50 €**
par personne, hors repas
Base : 10 personnes
voir conditions page 2

On aime :

- Apprendre à reconnaître les arômes des vins de Pouilly grâce à l'initiation à la dégustation et à la Cave aux Arômes©.
- La découverte des paysages viticoles, des cépages et des terroirs en compagnie d'un guide.
- L'accueil privilégié chez un viticulteur de l'appellation, qui ouvre les portes de sa cave et explique son métier.

We love :

- *Learning to recognise the Pouilly wine aromas following an introduction to tasting and a visit to the « Pouilly Fumé Cave aux Arômes© ».*
- *Exploring the vineyard with a guide.*
- *Meeting a wine grower, learning about the profession and sampling his wines.*

COUP DE FOUDRE À POUILLY

Love at first sight in Pouilly

9h30_ La Tour du Pouilly-Fumé à Pouilly-sur-Loire
Visite libre et Cave aux Arômes©

11h00_ La Tour du Pouilly-Fumé à Pouilly-sur-Loire
Dégustations thématiques :
« Histoire de terroirs » et « Chasselas de Loire »
avec dégustation de Crottins de Chavignol
à différents stades d'affinage

12h30_ Déjeuner dans l'un de nos restaurants partenaires
Retrouvez adresses et descriptifs en page 11

15h00_ Visite découverte du vignoble de Pouilly
Visite guidée dans les vignes et visite de cave en compagnie d'un viticulteur avec dégustation de « vins de caractère »

17h00_ Fin du circuit

Prix : à partir de **31 €**
par personne, hors repas
Base : 10 personnes
voir conditions page 2

On aime :

- Les trois salles interactives de La Tour du Pouilly-Fumé qui plongent les visiteurs au cœur du vignoble.
- Les dégustations thématiques qui permettent aux amoureux du vin d'approfondir leurs connaissances des vins de Pouilly.
- La Cave aux Arômes© des Pouilly Fumé dont les ballons de verre permettent de découvrir la palette aromatique des vins de Pouilly.

We love :

- *The 3 interactive rooms in Pouilly-Fumé Tower which plunge visitors into the heart of the vineyard.*
- *The themed tasting sessions to learn more about Pouilly wines.*
- *The « Pouilly Fumé Cave aux Arômes© » whose wine glasses enable visitors to fully experience the flavours of Pouilly wine.*









Les acteurs de cette histoire d'amour

(et leurs tarifs !)

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif, seuls les prix mentionnés sur les devis seront garantis.



Pavillon du Milieu de Loire

17, quai Jules Pabiot
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 39 54 54 - Fax : 03 86 39 54 55
Email : *pavillondeloire@gmail.com*
www.pavillon-pouilly.com

Visite libre avec audioguides ou **visite guidée** : 3,50 € par personne (un guide pour 25 personnes). Supplément guide le week-end 40 €.

Descente en canoë rabaska :
½ journée à 230 € pour un bateau
400 € pour deux bateaux.

Location de salle et capacité :

petite salle : 60 € (demi-journée) à 100 € (journée) - 30 personnes assises

grande salle : 120 € (demi-journée) à 200 € (journée) - 50 personnes assises (disponible en période de fermeture au public).

Possibilité de soirée privée (nous consulter).

Fermeture annuelle en janvier.

Groupe à partir de 10 personnes



Cyclorail du Sancerrois

Tél. : 06 85 22 80 72 - Fax : 03 86 35 26 62
Email : *cyclorail@wanadoo.fr*
www.cyclorail.com

Profitez d'une balade originale de deux heures sur le spectaculaire cyclorail du Sancerrois. En passant le pont ferroviaire métallique (le plus grand d'Europe), le pont sur le canal latéral à la Loire et le viaduc admirez les vues des bords de Loire, du canal et du vignoble de Sancerre.

Make the most of a two hour trip on an old train track and get great views of the Loire and the Sancerre vineyard.

Balade de 2h maximum
6,50 € par personne

Gare de départ à Port Aubry, à 3 km au sud de Cosne-Cours-sur-Loire
Départs à 10h, 14h et 16h30.
Ouvert toute l'année.

Groupe à partir de 12 personnes



Golf du Sancerrois

La Cabarette - Saint-Thibault
18300 Sancerre - Tél. : 02 48 54 11 22
Email : *golf.sancerre@wanadoo.fr*
www.golf-sancerre.com

Au pied de Sancerre s'étend le parcours naturel du golf du Sancerrois. Ce 18 trous dessiné par les anciens bras de la Loire a le charme d'une nature discrètement embellie. Ici le jeu est un plaisir pour les débutants et un challenge pour les joueurs confirmés.

Recharge your batteries on the 18-hole golf course at the foot of Sancerre.

Accès 18 trous, Putting Green, Pitching Green, Practice : 35 € par personne.

Découverte : accès 6 trous, Putting Green, Pitching Green, Practice et prêt du matériel : 12 € par personne.

Initiation : accès 6 trous, Putting Green, Pitching Green, Practice et prêt du matériel + 1 heure de cours : 19 € par personne.

Ouvert toute l'année.

Groupe à partir de 10 personnes



Ferme du Port Aubry

58200 Cosne-Cours-sur-Loire
Tél. : 03 86 26 63 61 - Fax : 03 86 26 95 00
Email : *e.melet@wanadoo.fr*
www.ferme-portaubry.fr

Découvrez, en compagnie des animaux de la ferme, l'ambiance sereine du Port Aubry, dégustez le fameux Crottin de Chavignol et autres spécialités fromagères fabriquées sur place. Les plus petits peuvent profiter d'une aire de jeux, et en été de jeux gonflables et de karts à pédales.

Soak up the atmosphere on the farm and sample some famous « Crottin de Chavignol » goat's cheese.

Visite libre et gratuite de la ferme sans dégustation, tous les jours de l'année.

Pour les groupes à partir de 20 personnes : **visite guidée payante d'1h30 avec dégustation**, du lundi au vendredi.

Forfait visite guidée 70 €

+ dégustation fromage et verre de vin 3 € par adulte.

Dégustation fromage et jus de fruit 2 € par enfant.

Groupe à partir de 20 personnes





La Tour du Pouilly-Fumé

58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 24 04 70 - Fax : 03 86 24 04 74
Email : *contact@tourdupouillyfume.fr*
www.tourdupouillyfume.fr

Visite libre : 5 €

Visite dans le vignoble : 16 €

Visite libre et initiation dégustation : 9,50 €

Visite libre et approfondissement dégustation : 15 €

Location de salle :
Demi-journée : 60 €
Journée : 100 €
Soirée : 90 €

Capacité d'accueil :
75 personnes debout et 60 personnes assises.

Fermeture annuelle en janvier.

Groupe à partir de 10 personnes



Les Craquants du Val de Loire

Les Bardebouts - 58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 39 09 67 - Fax : 03 86 39 09 67
Email : *craquants@sfr.fr*
www.craquants-valdeloire.com

Cette biscuiterie qui tient son nom de sa spécialité, Les Craquants du Val de Loire, vous ouvre les portes de son laboratoire. Vous y découvrirez les secrets d'élaboration des craquants, craquettes et autres gourmandises qui vous feront craquer !

Give into your sweet tooth and try speciality biscuits after learning the secrets behind biscuit making.

Visite guidée et gratuite de 40 minutes avec dégustation de biscuits.

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi, de 8h à 13h.

Groupe à partir de 10 personnes



Le Relais de Pouilly

Quai de Loire - 58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 39 03 00 - Fax : 03 86 39 07 47
Email : *info@relaisdepouilly.com*
www.relaisdepouilly.com

Dès la porte franchie, appréciez l'accueil chaleureux que vous propose l'équipe du restaurant. Installés dans la salle au charme rustique ou bien en terrasse, savourez des plats issus de la gastronomie traditionnelle dans des formules généreuses. Le tout est accompagné de vins locaux.

This restaurant serves traditional dishes: from its starter buffet to its gourmet menu.

Pour les **groupes jusqu'à 25 personnes** : menus de 19,90 € à 36 € par personne (hors boissons).

Pour les **groupes de 25 à 80 personnes** : menus de 17 € à 26 € par personne (hors boissons).

Les menus à 17 € et 19 € ne sont pas proposés le samedi soir et le dimanche midi. Ouvert midi et soir tous les jours de l'année.



Le Coq Hardi

42, avenue de la Tuilerie
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 39 12 99 - Fax : 03 86 39 14 15
Email : *lecoqhardi@orange.fr*
www.lecoqhardi.fr

Élu meilleur ouvrier de France en 2000, le chef compose pour vous des menus à thème qui varient au fil des saisons. Sa cuisine raffinée se déguste accompagnée de grand crus. Depuis la salle de restaurant ou la terrasse, profitez d'un point de vue imprenable sur la Loire et d'un accès direct au fleuve sauvage.

The restaurant chef makes sophisticated dishes using seasonal produce.

Menu entrée-plat ou plat-dessert : 19 € par personne (hors boissons, servi en semaine, samedi midi et hors jours fériés).

Menu complet : entrée, plat, fromage, dessert à 24 €, 38 € ou 59 € par personne (hors boissons).

Dans le restaurant : **groupes jusqu'à 50 personnes**.

Dans le parc : salle privée pouvant accueillir jusqu'à **20 personnes**.

Un chapiteau peut accueillir jusqu'à **70 personnes** dès les beaux jours.

Fermeture annuelle de février à mi-mars.

CONTACTS

Office de Tourisme de Pouilly-sur-Loire
30, rue Waldeck Rousseau - 58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 24 04 70 - Fax : 03 86 24 04 74
Email : *contact@tourdupouillyfume.fr*
Site internet : ***www.pouillysurloire.fr***

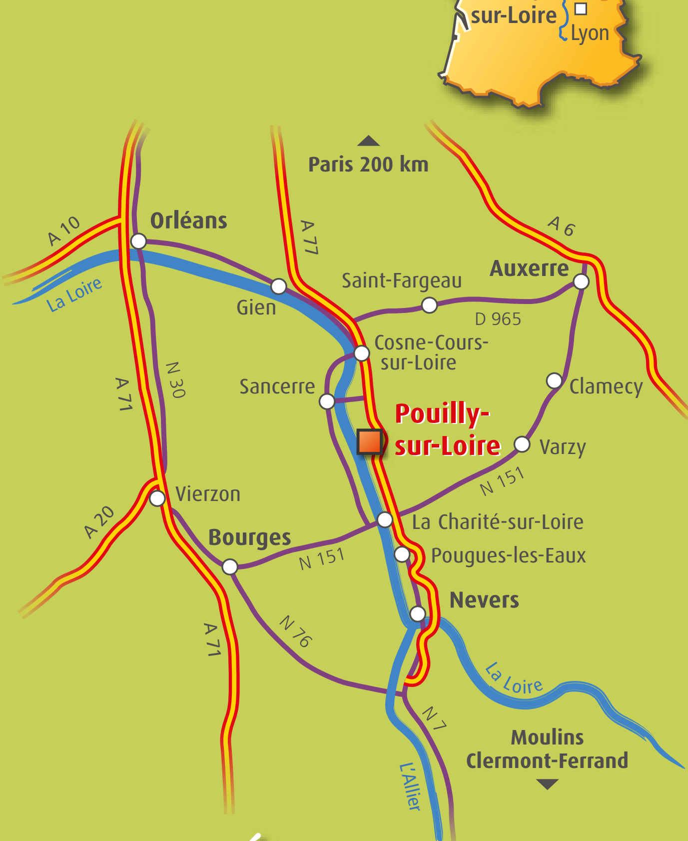
Syndicat Viticole de l'Aire AOC de Pouilly
www.pouilly-fume.com

Les viticulteurs de Pouilly-sur-Loire vous accueillent pour vous faire partager leur passion de la vigne et du vin.

Le vignoble de Pouilly-sur-Loire produit deux vins d'Appellation d'Origine Contrôlée : le **Pouilly-sur-Loire**, issu des raisins de chasselas (35 ha), et le célèbre **Pouilly-Fumé**, vinifié à partir du sauvignon appelé localement blanc fumé (1 250 ha), et apprécié aux quatre coins du monde.

Le vignoble présente une belle diversité de terroirs qui apportent richesse et complexité à ses vins. Les trois principaux types de sols sont :

- les argilo-calcaires du Barrois et de l'Oxfordien,
- les marnes kimméridgiennes à petites huîtres,
- les argiles à silex.







L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération.



Conception graphique : R. Scapin 03 86 69 41 41 - Impression : CIA Bourgogne - Crédits photo : D. Beauvois - Le Coq Hardi - Les Craquants du Val de Loire - Cyclorail du Sancerrois - F. Daumal
Ferme du Port Aubry - Golf du Sancerrois - Office de Tourisme de Pouilly-sur-Loire - Pavillon du Milieu de Loire - Regards photo - Le Relais de Pouilly - La Tour du Pouilly-Fumé - J. Vainstain